

## Zupa koperkowa



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>wywar z kurczaka</b>	1 litr
<b>koperek</b>	1 pęczek
<b>mleko</b>	200 ml
<b>śmietana</b>	100 ml
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżka
<b>żółtka jaj</b>	2 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Koperek opłukać i posiekać. Łyżkę masła roślinnego rozpuścić i dodać do niego pół pęczka posiekanego koperku, podsmażyć. Z łyżki masła i mąki pszennej przygotować zasmażkę. Rozprowadzić ją chłodnym mlekiem. Zasmażkę i koperek z masłem dodać do gotującego się wywaru z kości, dodać śmietanę i żółtka jaj. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Posypać posiekanym koperkiem.